

Bürgermeister Salzbraten



1. Alle Zutaten für die Paste gut miteinander vermischen. Das Fleisch von überflüssigen Sehnen und Fett befreien, nicht die obere Fettschicht. Diese Kreuzweise (nicht in dem Fleisch) einschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und komplett mit der Paste einreiben. In einem gut verschließbaren Beutel im Kühlschrank über Nacht liegen lassen.

2. Den Grill für indirekte Hitze (150°) vorheizen. In eine mit Backpapier ausgelegte Grillplatte das Meersalz und das Fleisch (mit der Fettschicht nach oben) geben. Die Grillplatte indirekt auf dem Grill platzieren und das Fleisch grillen, bis es eine Kerntemperatur von etwa 58°erreicht hat. Anschließend herausnehmen und 5 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen.

1 Bürgermeisterstück, ca. 1 kg

grobes Meersalz

Für die Paste:

2 EL Dijonsenf

1 Zehen Knoblauch, fein gehackt

1 EL Rosmarin, getrocknet

1 EL Blattpetersilie, fein gehackt

2 EL Olivenöl

1 TL brauner Zucker

etwas Abrieb von 1 Limette

etwas Pfeffer und Salz